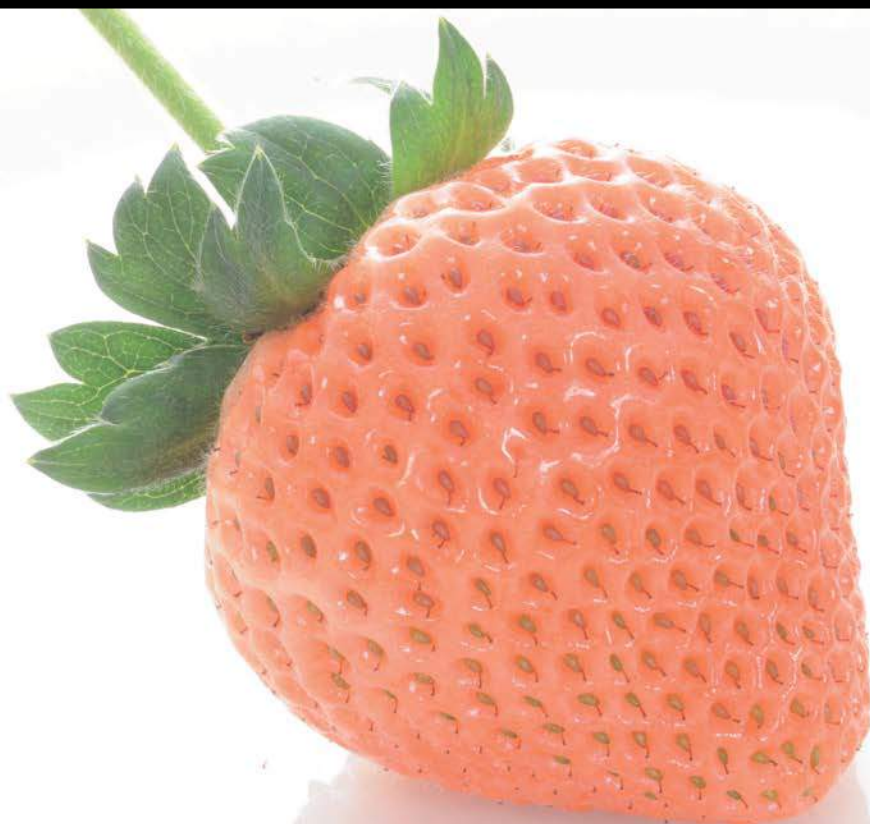


とうくん  
桃董  
TOKUN

栽培と利用の手引き



農研機構育成品種

2011年10月5日品種登録(第21165号)

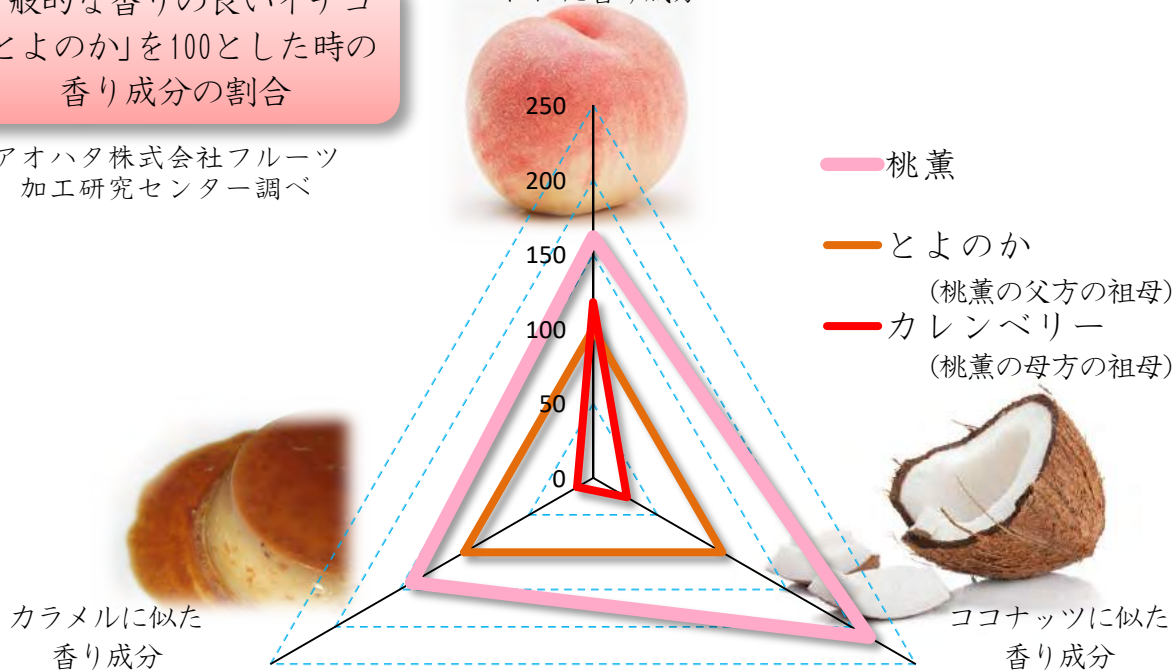
# 特徴的な香りと 美しいサーモンピンクの果実

「桃薫」にはフルーティーなモモやココナッツに似た香り、甘いカラメルのような香りの成分が多く含まれ、甘みはやや控えめですが、今までのイチゴとはまったく違った風味が楽しめます。

一般的な香りの良いイチゴ  
「とよのか」を100とした時の  
香り成分の割合

アオハタ株式会社フルーツ  
加工研究センター調べ

モモに似た香り成分



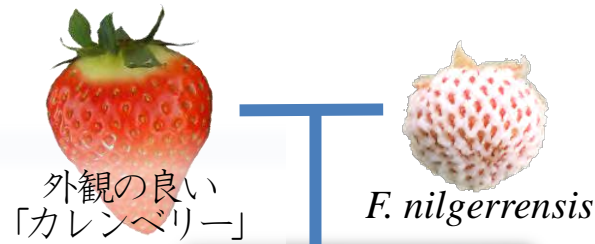
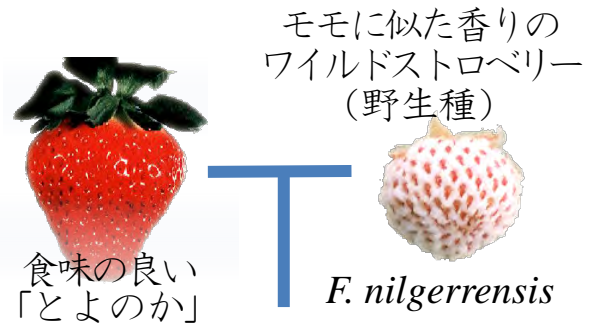
果実は種の落ち込みが少なく艶があり、淡黄橙色の優しい色合いです。

短円錐形でシルエットもモモのように見えませんか。



# 「桃薫」の香りは ワイルドストロベリーから

栽培イチゴ「とよのか」と、香りの強いワイルドストロベリー *Fragaria nilgerrensis* を交配した「久留米IH1号」はモモに似た香りを持っていますが、果実に艶が無く、収量も少ないため、果実が一般の店頭には並ぶことはほとんどありません。



果実の外観がよく栽培の容易な「カレンベリー」と野生種を交配した新しい系統に、「久留米IH1号」を掛け合わせて「桃薫」は誕生しました。



# 「桃薫」栽培のポイント

## ■採苗と育苗

「桃薫」のランナー発生は良好で、増殖は非常に容易です。また、生育旺盛で、苗を大きく育てやすい反面、大苗の頂果では果実先端部が平たくなつた乱形果となりやすいというえ、花数が非常に多くなり、小果の割合が増加する傾向があります。



「桃薫」の頂果で見られる乱形果

活着がよく生育も早いので、育苗せずに、高設栽培槽へ直接挿し苗(ミスト装置にて湿度管理)をしている事例(長野県北佐久郡軽井沢町)もあります。



## ■花芽分化

「桃薫」は促成作型に向いており、北海道から九州まで、全国的に栽培が可能です。ただし、花芽分化が遅いため、クリスマスシーズン前の収穫を狙った栽培は困難です。

育成地(三重県津市)での花芽分化時期は10月上旬で、「とよのか」よりも開花時期で10日ほど、収穫時期で2週間ほど遅くなります。低温暗黒処理や夜冷短日処理によって、収穫時期をある程度早めることは可能です。

育成地(三重県津市)における「桃薫」に対する夜冷短日処理の効果

品種	短日夜冷処理	11月	12月	1月	2月
桃薫	8/4～10/4	11/15		1/7	
	8/19～10/4		12/1		1/25
	9/1～10/4		12/3		1/26
	9/15～10/4		12/5		1/31
	無処理		12/11		2/9
とよのか	9/19～10/4	11/19		1/14	
	無処理		12/1		1/25

 : 開花開始から開花揃い日(6割開花)
  : 収穫開始から収穫揃い日(6割収穫)

三重県津市(野菜茶業研究所、2010年)での結果 夜冷温度12℃、日長8時間、10/4定植

栽培事例では3週間程度の低温暗黒(株冷)処理(長崎県南島原市)や夜冷短日処理(静岡県焼津市)により、12月下旬からの収穫が可能となっています。

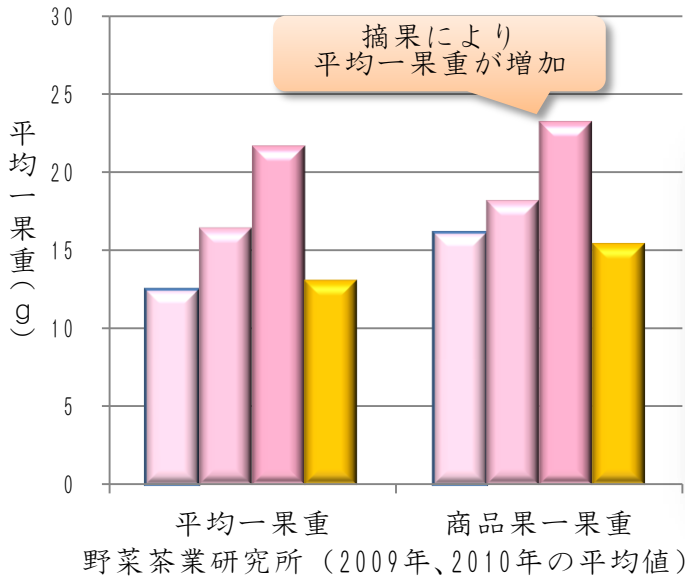
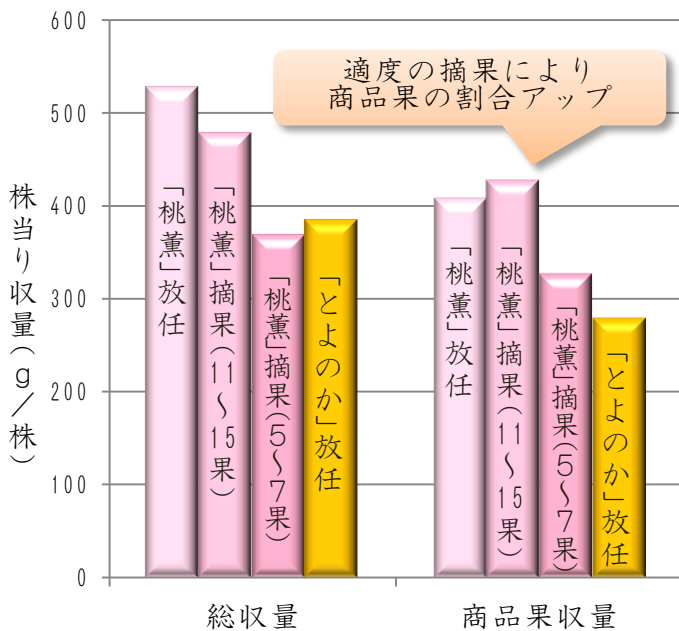
完全には休眠させない促成作型では、頂花房分化後は連続的に出蕾が続き、条件が良ければ長野県北佐久郡軽井沢町での事例のように、夏まで収穫が可能です。

## ■肥培・草勢管理

活着が良好で生育旺盛のため基肥は少なめとし、様子を見ながら追肥を行うのが良いでしょう。育成元(野菜茶業研究所)の地床促成栽培では、基肥として緩効性化成肥料を用い、窒素成分10kg/10aとしています。

育成元の地床促成栽培では、最低温度を5℃に設定し、電照(14時間日長)を行っています。低温期でも草勢は比較的強いので電照は必須ではありませんが、「桃薫」の草姿は開張型であることから、電照には葉柄を立たせる効果があります。

# 収量・摘果



「桃薫」は果房当たり果数が多く、多収です。着果負担を軽減するために摘果をすると、商品果率が向上します。小玉であっても香りなどの特徴は活かせるため、加工・業務用もしくは贈答用など、想定される利用法によって摘果程度を加減して下さい。



放任 (30果以上/果房) : 業務用 (小玉主体)



適度な摘果 (11~15果/果房) : 一般青果用



強い摘果 (5~7果/果房) : 高級贈答用

## ■ 収穫

もともと果皮色が薄く、収穫時期や日照などにより着色の度合いが異なるため、色の濃さでは収穫適期の判断が困難で、ある程度の経験が必要です。果実全体が淡く着色した時期が収穫適期であり、未熟では香りの特徴が発揮されず、また食味も劣るので、適期収穫に心がけて下さい。

果肉が非常に柔らかい上、果梗が硬く折り採りにくいので、果実に触らないように果梗を持ち、ハサミでの収穫が理想的です。



## ■ 病害虫

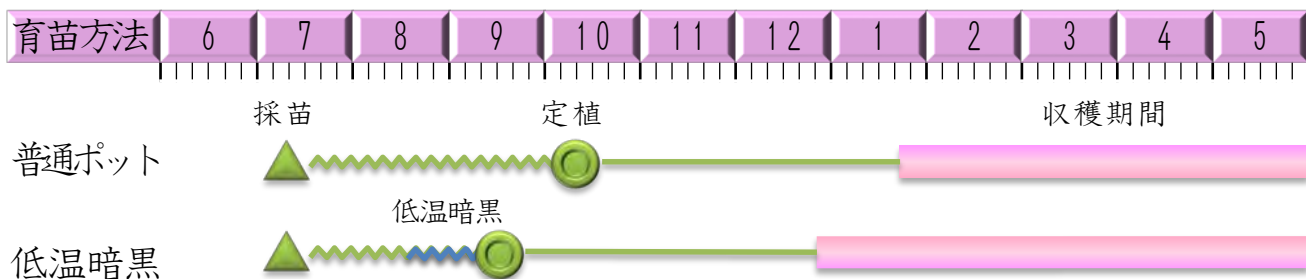
炭疽病およびうどんこ病に対する抵抗性を持たないため、通常通りの防除を行って下さい。特にうどんこ病に対しては定植までの徹底した防除により、収穫期の発生を軽減できます。栽培事例では炭疽病はほとんど発生せず、うどんこ病の被害も極くわずかしかな出ていません。

灰色かび病の発生がやや多いので、多湿にならないように管理して下さい。花びらが落ちにくく、多湿条件では収穫前におしべにカビが生えることがあります。

ハダニ類も他の品種よりも抑えにくいようですので、発生に注意して初期防除に努めます。



# 「桃薫」栽培の具体的事例 地床促成栽培（長崎県南島原市）



南島原市における地床促成栽培では、長崎市市内での店頭小売りを主体として出荷し、大玉を注文販売としています。

一般的な促成作型で栽培を行っており、普通ポットで10月上旬、低温暗黒処理では9月中旬の花芽分化を確認してから定植（畦幅120cm、株間23cm、2条植え）します。

11月初旬から電照（暗期中断0.5～3時間）を開始、温度は最高23℃、最低3℃で管理します。

収穫は、普通ポットでは1月下旬、低温暗黒処理では12月下旬から始まります。





# 「桃薫」栽培の具体的事例 地床促成栽培（茨城県つくば市）



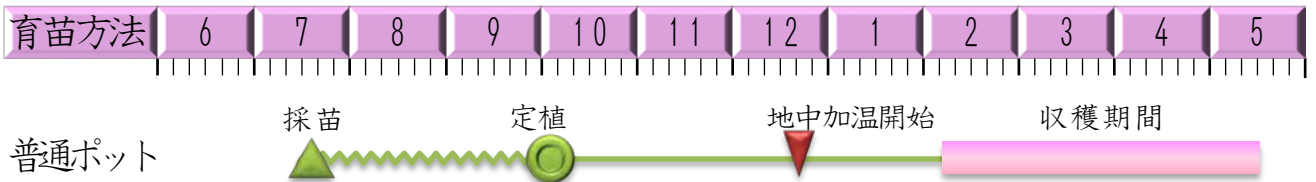
つくば市における地床促成栽培では、注文販売を中心とし、直売所にも出荷しています。

7月上旬から適宜採苗し、その後に発生する腋芽は残したまま育苗します。花芽分化の確認をすることなく9月中旬～10月初旬に定植（畦幅120cm、株間25cm、2条植え）し、最低温度5～7℃、無電照で管理します。

12月下旬から収穫が始まりますが、3回に分けて定植することにより収穫のピークを分散させています。



# 「桃薫」栽培の具体的事例 地床促成栽培（北海道北斗市）



北斗市における地床促成栽培では、函館市内での店頭小売りを主体として出荷しています。

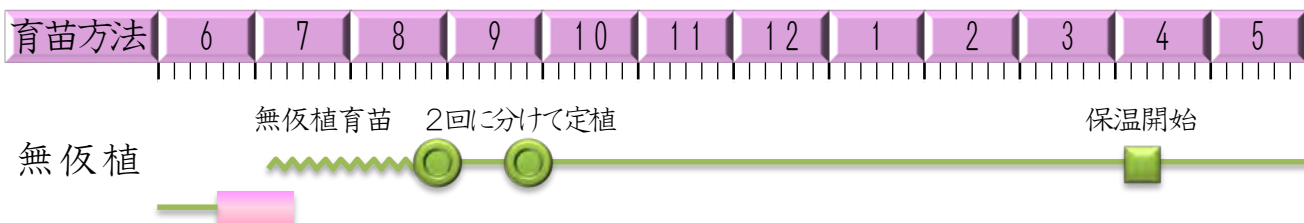
花芽分化を確認せずに10月初旬に定植（畦幅160cm、株間25cm、2条植え）します。内張、トンネルの3重被覆とし、温風ボイラー（最低温度18℃）とともに、12月下旬より地中加温（25℃）も行います。

トンネル内が多湿となるため、早朝に5分間換気を行います。



# 「桃薫」栽培の具体的事例

## 地床無加温半促成栽培(北海道檜山郡)



檜山郡厚沢部町における無加温半促成栽培では、注文販売を主体として出荷しています。

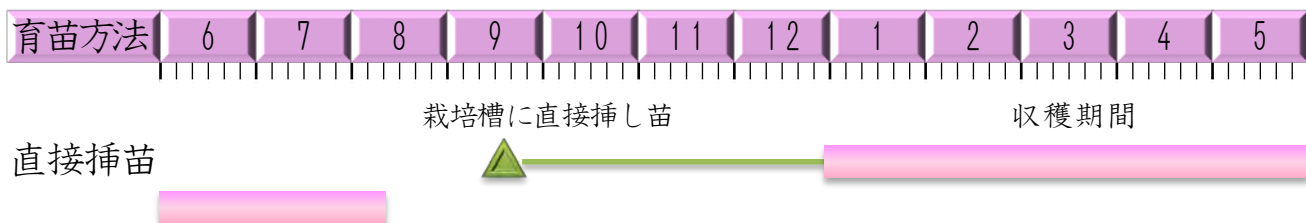
親株から発生したランナーを無仮植育苗し、8月下旬と9月下旬の2回に分けて無被覆のハウス内へ定植（畦幅160cm、株間25cm、2条植え）しています。定植後は雪の下で休眠させ、4月上旬にビニール被覆して保温を開始します。

札幌などから引き合いがありますが、収穫期の温度が高く、果実硬度が低いことから、栽培技術や収穫・調整作業の改善による輸送性の向上が課題となります。



# 「桃薫」栽培の具体的事例

## 高設促成栽培(長野県北佐久郡軽井沢町)



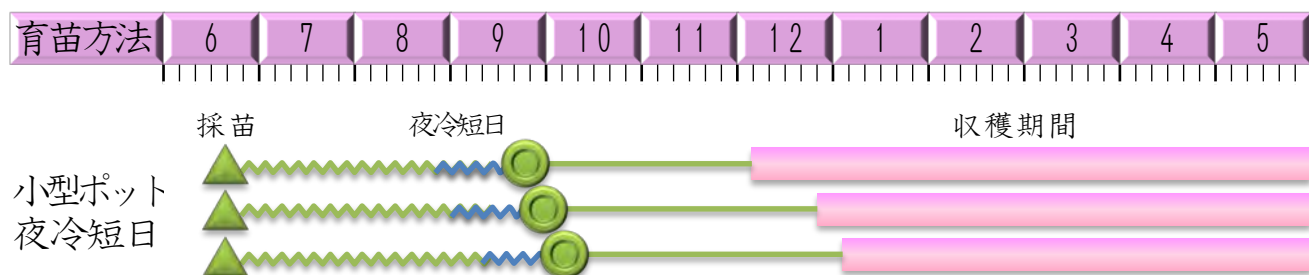
北佐久郡軽井沢町における高設促成栽培では、主にホテルや結婚式場および高級贈答用フルーツとして出荷しているため、大玉を生産する管理をしています。

9月中旬に栽培槽へ直接挿し苗（栽培槽幅25cm、株間25cm、2条植え、通路100cm）を行い、活着までミスト装置で湿度管理を行います。11月から電照（14時間日長）を開始、最低温度を5℃とします。10月下旬より出蕾が始まり、1月より出荷しています。果房当たり3果に摘果し、大きな果実のみを収穫するようにします。

連続的に出蕾が続き、8月上旬まで収穫可能です。



# 「桃薫」栽培の具体的事例 高設促成栽培（静岡県焼津市）



焼津市における高設促成栽培では、業務用として出荷するため、小玉を主体として生産しています。

6月中旬から小型ポットに採苗し、3回に分けて夜冷短日処理を行い、花芽分化確認後も数日間の夜冷短日処理を継続した後に定植（栽培槽幅30cm、株間15cm、2条植え、通路100cm）し、最低温度7℃、無電照で管理します。

果実の大きさよりも果数を重視して株間を狭めた密植とし、摘果をせずに放任して、業務用に適したサイズの小玉が多く収穫できるようにします。小玉の「桃薫」を使ったタルトが全国的に販売され、好評を博しています。



# イチゴ一語では語りきれない



店頭や観光農園などで「桃薫」を見かけたら、是非その香りを体感してみてください。

そして大きな果実にそのままかぶりついた瞬間！

口の中に溢れんばかりにほとぼしる果汁と鼻孔を駆け抜ける残り香が、きっとあなたを虜にします。



# 新しいフルーツ「桃薫」

フレッシュな果実  
そのままだけではなく、  
ケーキやデザートなど、  
いろいろと利用されて  
います。



小粒の桃薫も  
使ったサラダに。  
ドレッシングのかわりに  
使えます！

小粒の桃薫も4~8等分にとってピザや  
上にのせるだけ。あとは、塩・醤油・おろしポン酢を  
生ハムともよく合います。

# 桃薫レシピ

レシピ提供：野菜ソムリエ・薬膳アドバイザー 朝岡 せん

「桃薫」の香りを活かして、少し手を加えると、  
また違ったおいしさに出会えます。

## 桃薫とシナモンゼリー

### <材料>

桃薫	4個	★クローブ	4粒
☆ラム酒	大1	★シナモンスティック	1本
☆砂糖	小1	★レモン薄切り	6枚
(できれば粉糖が良い)		★砂糖	50g
ゼラチン	4g	★水	200cc
		ミント	適量

### <作り方>

- 1.ゼラチンを冷水でふやかしておく。鍋に★を全て合わせ加熱し、弱く沸騰させた状態で5分ほど煮出したら火を止め、クローブとシナモンスティックとレモンの薄切りは取り出す。ふやかしたゼラチンを合わせて完全に溶かして冷ます。
- 2.1を冷ましている間に、桃薫は1/2程にカットして、☆をふりかけ馴染ませておく。
- 3.1が冷めたら、容器に入れて2の桃薫を合わせ冷蔵庫で冷やし固める。あればミントを添える。

♪香り高い桃薫にシナモンなどのスパイスで風味が増します。  
スパイスでからだ冷えすぎないような効果も期待できますよ。



## 桃薫のフランベ

### <材料>

桃薫	8個ほど(お好きなだけ)
バター	10g
はちみつ	大1
ラム酒	大1

### <作り方>

- 1.桃薫は1/2にカットする。
- 2.フライパンなどを熱しバターが溶けたら、はちみつを入れ、1の桃薫を入れて片面ずつトロリとするまで焼く。最後にラム酒を入れてアルコール分を飛ばす。



☆桃薫の素晴らしい香りが広がり甘味も増しますよ。  
☆そのままでもとっても美味しいですが、ホットケーキやフレンチトーストにかけたり、  
熱々のうちにアイスクリームなどを添えて一緒に食べても美味しいです。



# 甘い香りが全国各地の すみずみまで漂うように

「モモ（桃）」に似て甘く芳醇な香りが隅々まで漂う様子（「薫る」）をイメージし、「**桃薫（とうくん）**」と命名しました。

また、中国原産の野生種を交配に利用しているため、漢字表記としています。

今までのイチゴとは異なる新しいフルーツ「桃薫」の特性を正しく理解していただき、全国各地に広く普及し、香り高い果実を多くの消費者へ届けられることを願っています。



# 「桃薫」 苗の入手先

最新情報は下記Webページでご確認下さい。

農研機構育成品種の種苗入手先リスト

[http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/seeds\\_list/index.html](http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/seeds_list/index.html)



## 品種の利用許諾

「桃薫」の栽培および果実の生産販売は自由に行えますが、育成者権者の許諾がなければ種苗の生産販売をすることができません。

「桃薫」の苗の販売を希望される種苗業者様は、下記へお問い合わせ下さい。

農研機構 連携広報部 知的財産課 種苗チーム

TEL : 029-838-7246(直通)

FAX : 029-838-8905

E-mail : [naro-hinshu@naro.affrc.go.jp](mailto:naro-hinshu@naro.affrc.go.jp)

## 執筆者

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構

野菜育種・ゲノム研究領域 ウリ科・イチゴユニット 野口裕司



## 桃薫 栽培と利用の手引き

---

2012（平成24）年10月初版発行

2013（平成25）年8月第2版発行

2018（平成30）年5月第3版発行

### 編集・発行

国立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

野菜花き研究部門企画管理部企画連携室

〒305-8519

茨城県つくば市観音台3-1-1

Tel:029-838-6575

Fax:029-838-6673

<http://www.naro.affrc.go.jp/nivfs/index.html>

---

本冊子から転載・複製する場合には、野菜花き研究部門の許可を得て下さい



南島原市



国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

農研機構は、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構のコミュニケーションネームです。

(2018.05)